

Pečené kachní stehýnko v šouletu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní stehna 4 ks
- kroupy 200 g
- sušený hrach 200 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Kroupy a hrach uvařte ve dvou nádobách a ve vodě, ve které jste je máčeli (nevařte je společně, protože hrach je hotový dřív). Z hrnce s hrachem v průběhu vaření sbírejte pěnu. Nesolte.

2 Kachnu osolte a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 35 minut tak, aby byla téměř hotová.

3 Ve velké pánvi rozehřejte sádlo a opečte na něm dozlatova cibuli. Přimíchejte uvařené a slité kroupy s hrachem. Osolte, promíchejte s česnekem a majoránkou, opepřete a hotový šoulet nasypete pod kachní stehna. Společně dopékejte ještě asi 10 minut. Podávejte.

Poznámka:

dle chuti sůl a čerstvě mletý pepř